

Hamburger DiLa

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 33 Personen

gemäss Tiptopf

825 g Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
495 g Zwiebeln	
6.6 Stück Knoblauchzehen	
3.96 kg Hackfleisch	
8.25 Stück Eier	beifügen
33 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
16.5 g Pfeffer	
16.5 g Paprika	würzen. z.B. noch Thymian und Rosmarin
	ingelegtes Brot gut auspressen, zerkleinern, beimischen
	gesamte Masse gut kneten bis Masse zusammenhält, gleichmässige Burger formen.
165 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
1.32 dl Öl	Hamburger braten
330 g Tomaten	in Scheiben schneiden
330 g Gurken	in Scheiben schneiden
330 g Essiggurken	längs schneiden
330 g Eisbergsalat	waschen
66 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
495 g Ketchup	
495 g Senf	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli oder macht z.B. Sojaburger (Hot Pot S. 80)